

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 30 Bromberg, den 28. Juli 1935

Obst in der Krankenernährung.

Von **Paula Kaldewey.**

Von Jahr zu Jahr dringt die Erkenntnis, daß das Obst wegen seines Gehaltes an wichtigen Vitaminen und Mineralsalzen in der Ernährung des Menschen ein bedeutsame Rolle spielt, in immer weitere Bevölkerungsschichten. Man ist sich klar darüber geworden, daß reichlicher Obstgenuß besonders geeignet ist, die Schädigungen unzweckmäßiger Lebensweise auszugleichen. Und wo sich dieser trotz aller Mahnungen der Ärzte und der Ernährungsphysiologen noch nicht in wünschenswerter Weise einbürgerte, da kann man mit Bestimmtheit annehmen, daß die Veranlassung hierzu nicht in mangelndem Verständnis, sondern in finanziellen Hindernissen zu suchen ist.

Wie steht es nun um die Verwendung von Obst in der Krankenernährung? In früheren Jahren kannte man auf diesem Gebiet eigentlich nur die Traubenkur, deren Durchführung an bestimmte Kurorte, wie Wiesbaden, Bozen und Meran, geknüpft war, infolgedessen aber nur für begüterte Kreise in Frage kam. Schon damals erzielte man mit diesen Kuren so überraschende Erfolge, daß sie förmlich von einem Nimbus umgeben waren und man von „geheimnisvoll wirkenden Kräften" sprach. Inzwischen ist das Geheimnisvolle in dieser Materie abgestreift worden. Die moderne Stoffwechsellehre tritt mit sicheren Beweisen vor die Öffentlichkeit.

Die Erfahrung lehrt, daß der Kranke ein instinktives Gefühl für die Richtigkeit seiner Nahrung hat. Demgemäß verlangt er vor allen Dingen nach der natürlichen Speise, nach Obst, und wenn es irgend möglich ist, nach frischem Obst. Besonders der Fieberkranke will sich durch Obstsäfte erquicken. Wer in der bedauerlichen Lage ist, mit häufigen Krankheitsfällen in seiner Umgebung rechnen zu müssen, tut daher gut, sich während der Sommermonate genügend mit Fruchtsäften zu versehen.

Man sollte zu diesem Zweck auch nicht an dem leider noch viel zu wenig gewürdigten Brombeersaft vorübergehen. Zu seiner Herstellung schüttet man die Beeren in einen irdenen Topf, deckt diesen zu und stellt ihn in ein Geschirr mit kochendem Wasser. Bei einem solchen Verfahren sondern die Früchte allmählich ihren Saft ab, den man nun so lange abschöpft, wie er sich irgend zeigt. Er fällt um so schmackhafter und um so reichlicher aus, je reifer die Früchte sind. Damit der Saft haltbar wird, muß er von jeglichem Wasserzusatz völlig frei bleiben. Die Beeren dürfen daher vorher nicht gewaschen werden, doch können nur ganz saubere zur Verwendung kommen. Der abgefüllte Saft wird nachher nochmals unter Zusatz von geläutertem Zucker — man rechnet etwa 750 Gramm auf ein Kilogramm der Flüssigkeit — auf Feuer gebracht und so lange eingekocht, bis er sich sirupartig verdichtet.

Von überängstlichen Menschen hört man nicht selten die Anschauung vertreten: Obstgenuß habe doch schon häufig Erkrankungen, ja sogar Todesfälle im Gefolge gehabt — aus diesem Grunde müsse man bei schwächlichen Patienten doch recht vorsichtig bei einer derartigen Ernährung zu Werke gehen. Die medizinische Wissenschaft hat sich mit dieser Frage wiederholt eingehend beschäftigt und ist zu folgendem Ergebnis gekommen: Erkrankungen durch Obst können auf recht mannigfaltige Ursachen zurückgeführt werden. Abgesehen von Erkrankungen durch unreifes, verdorbenes, von Pilzen befallenes oder mit Bakterien behaftetes, oder mit Konservierungsmitteln behandeltes Obst, vermögen auch einwandfreie Früchte, wenn sie mangelhaft verdaut in beträchtlichen Mengen dem daran nicht gewöhnten Magen einverleibt werden, zur Krankheit und zum Tode führen. Als besonders gefährlich müssen Kirschen und Stachelbeeren bezeichnet werden, da sie bei reichlicher Wasserzufuhr viel stärker aufquellen als andere Früchte. Das Quellvermögen von Kirschen im Wasser führt beispielsweise zu einer Vermehrung ihres Umfangs um etwa 100 Prozent. Eine erhöhte Bereitschaft zu Erkrankungen ist gegeben durch individuelle Disposition und durch die heiße Jahreszeit.

Was nun den Nährwert des Obstes für die Krankennahrung anbelangt, so müssen wir uns zunächst vor Augen halten, daß die meisten Obstsorten wasserreich, arm an Fett und arm an stickstoffhaltigen Substanzen sind. Eine Ausnahme machen nur die nuß- und mandelartigen Früchte, die ein wertvolles Eiweiß besitzen und aus diesem Grunde von den Rohköstlern geschätzt werden. Den größten Nährwert haben die Bananen; sie werden einzig und allein von den Kastanien übertroffen.

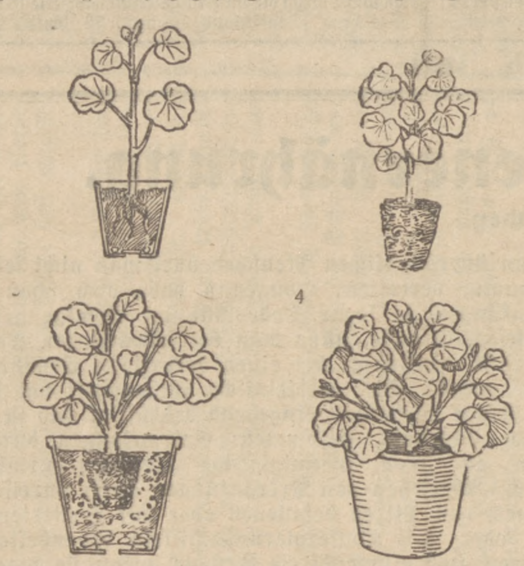
Bei schweren Erkrankungen ist es natürlich Sache des behandelnden Arztes, zu bestimmen, in welcher Weise Obst — ob roh oder in gekochtem Zustand verabfolgt werden soll. Immerhin dürfte es auch jenem nicht unwillkommen sein, wenn man für den Patienten zwei Obstspeisen in Vorschlag bringen kann, die wenig bekannt sind und wegen ihres Wohlgeschmacks auch von Kranken gern genommen werden. Das sehr erfrischende Apfelgericht bereitet man auf folgende Weise. Äpfel, Apfelsinen und Zitronen werden geschält und in feine Scheiben geschnitten, die mit Apfelsinenscheiben bedeckt werden. Zur besseren Säfteabsonderung tut man gut, diese Schichten etwas einzuzuckern. Es folgen dann Äpfel und Zitronenscheiben, erneutes Einzuckern und wieder Äpfel und Apfelsinen. Sehr wichtig ist, daß das Gericht mindestens zwei Stunden lang auf Eis

zieht. Vor dem Verabfolgen wird es noch einmal überzuckert und mit einigen Löffeln Himbeersaft übergossen. —

Schließlich noch eine Erdbeerspeise: Der größte Teil der Erdbeeren wird mit Zitronensaft und Johannisbeergelee ganz fein gerührt und so durch ein Sieb getrieben daß die Kerne zurückbleiben. Zucker wird nach Geschmack hinzugefügt. Der Rest der Erdbeeren ist auf der Masse anzuordnen. Das Ganze gekühlt zu reichen.

Obst- und Gartenbau.

Beim Umsetzen der Geranien wird meist der Fehler gemacht, daß man die neuen Töpfe zu groß nimmt und gar nicht auf das Wurzelvermögen der Pflanzen achtet. Es ist von großer Wichtigkeit, daß der Raum im Topfe und die Erde im Gleichgewicht mit den Wurzeln stehen. Eine Stecklingspflanze muß einen kleinen Topf erhalten (siehe Abb. 1), erst wenn sie die Erde vollständig durchwurzelt hat (Abb. 2) und ein fester Wurzelballen vorhanden ist, wird sie in einen entsprechend größeren Topf umgesetzt (Abb. 3). Dabei ist zu beachten, daß durch eine Scherbeneinlage für richtigen Wasserabzug gesorgt wird und genügend Giesrand



vorhanden ist. Daß man die Pflanzen nicht zu tief und genau in die Mitte setzt, ist selbstverständlich. Die Triebe sind später zu entspitzen, damit Seitenzweige entstehen und die Pflanze buschig wächst. Sie erhält dadurch eine hübsche, volle Form (Abb. 4), mehr Zweige und reicheren Blütenansatz. Wird die Pflanze gleich in einen großen Topf gesetzt, so versauert die Erde und die Wurzeln faulen, weil sie die Feuchtigkeit nicht verbrauchen können. is.

Kreosot, Styrax, Schwefel und Perubalsam.

Der Obstgarten im August.

Im Obstgarten beginnt die Ernte des frühen Kern- und Steinobstes. Alle Früchte sind vorsichtig unter Schonung des wertvollen Fruchtholzes zu ernten, das Fallobst ist zu sammeln und nicht Verwendbares zu vernichten. Schwer behangene Bäume müssen Stützen erhalten, die so anzulegen sind, daß an den Ästen keine Wunden entstehen können. An den Formbäumen sind Kahlstellen durch Anplatten, Einsetzen von Augen oder Fruchtholz zu bekleiden.

Das Ausputzen und Auslichten der Obstbäume bald nach der Ernte bietet einen wesentlichen Vorteil, weil die stehenbleibenden Äste mit einer größeren Menge von Reservestoffen ausgestattet werden und daher im nächsten Frühjahr stärker austreiben. Auch die neuen Blütenanlagen werden gefördert. In noch belaubtem Zustande lassen sich auch kranke und dürre Äste leichter erkennen. Eine zu frühe Ernte bringt den Pfirsichen wenig Gewinn. Güte und Gewicht leiden darunter. Es empfiehlt sich, zunächst immer nur die größten Früchte zu ernten.

Wo an den Obstbäumen noch keine Insektenfanggürtel, sog. Madenfallen, angebracht sind, hole man das sofort nach. Zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit an den Pfirsichen muß mit Schwefelkalkbrühe unter genauer Beachtung der Gebrauchsanweisung gespritzt werden. Nebenbei können stark befallene Trieb- und Zweigspitzen einfach abgeschnitten werden. Die Abfälle sind zu verbrennen, nicht auf den Verordnungshaufen zu werfen. Sonstige Schädlinge an den Obstbäumen wie Blutläuse, Schildläuse usw. sind jederzeit zu beobachten und, soweit erreichbar, mit geeigneten Pflanzenschutzmitteln abzubürsten bzw. zu bespritzen.

Wo die Bodenflächen unter geschlossenem Obstbaumbestand offen liegen und keine Gemüsekultur tragen, kann eine Stallmistdüngung vorgenommen werden. Neben einer solchen Grunddüngung wird zumeist eine Ergänzungsdüngung erforderlich sein.

Alle abgeernteten Schosse der **Himbeeren** sind gleich nach der Ernte zu beseitigen; sie werden am Wurzelhals, so tief wie möglich abgeschnitten. Wo Krankheiten und Schädlinge beobachtet werden, ist der Abfall zu verbrennen.

Die gut ausgebildeten Trauben der Weinreben sind zum Schutz gegen Wespen und andere Schädlinge frühzeitig in Gazebeutel, als Ersatz auch in Papiertüten, zu binden. Dieses Einbeuteln kann man auch bei hochwertigem Edelobst vornehmen, wodurch es noch nebenbei gegen die Schorfkrankheit geschützt wird.

Gartenbauinspektor K.

Zur Anlage von Erdbeerbeeten

sind guter, dungkräftiger Boden, starkes Pflanzenmaterial und kluge Sortenwahl in erster Linie erforderlich, dazu sonnige Lage. Als Dünger kommt besonders verrotteter Stalldünger in Frage, der in guter Verteilung und nicht zu tief untergebracht wird. Ein guter Ersatz für fehlenden Stallmist ist feuchter Torfmull, in Vermengung mit abgelagerter Komposterde; man gibt diese Mischung in die Pflanzstellen. Bekanntlich entwickeln sich in einem mit Torfmull vermengten Boden die Wurzeln besonders reich, wodurch die Senker (Rankenpflanzen) gegen Auswinterung so ziemlich geschützt sind. Eine Düngung mit Handelsdüngern kurz vor oder bei der Pflanzung ist wegen der Verbrennungsgefahr nicht am Platze. Liegt indessen zwischen Kunstdüngung und Pflanzung eine Zeitspanne von mindestens 14 Tagen, so kann der Handelsdünger verabreicht werden, natürlich in Form einer Volldüngung. Man gibt auf 1 Quadratmeter etwa 3 Gramm 40-prozentiges Kalidüngesalz, 40 Gramm Superphosphat und 30 Gramm Natronsalpeter. Kalidünger, Superphosphat und die Hälfte Natronsalpeter werden miteinander vermischt, breitwürfig ausgestreut und flach untergebracht. Die 2. Hälfte Natronsalpeter verabfolgt man Ausgang des Winters als Kopfdünger. Die Volldüngung mit den angegebenen Nährsalzen kann auch in einer Gabe zu Beginn des Frühjahrs, bei der ersten Säuberung und Lockerung der Beete vorgenommen werden.

Nur kräftige, reich bewurzelte Senker sollen zur Pflanzung Verwendung finden, die in der Zeit von Mitte August bis spätestens Mitte September möglichst bei feuchter Witterung gesetzt werden. Der Reihenabstand betrage nicht unter 60 Zentimeter. Die Pflanzweite nicht unter 35 Zentimeter. Läßt man sich Rankenpflanzen kommen, so verlange man ausdrücklich verschulte (pikierte) Pflanzen. Man vermeide, die neue Anlage an derselben Stelle vorzunehmen, wo das alte Erdbeerbeet war. Fruchtwechsel ist nämlich auch hier geboten.

Gute, in der Reifezeit aufeinanderfolgende Sorten, von denen ich jedesmal 3 anführen möchte, sind u. a.: a) Deutsche Evern, die früheste aller Erdbeersorten, mittelgroß, Oberschlesien, großfrüchtig, mittelfrüh, Lucida perfecta, Frucht groß, etwas säuerlich, spät; b) Sieger, früh, großfrüchtig, Madame Moutôt, auch Hindenburg genannt, sog. Riesensorte, mittelfrüh, und Späte von Leopoldshall, großfrüchtige Spätsorte. Hps.

Baut mehr Rettiche an!

Der Rettichsaft war schon bei den alten Griechen und Römern geschätzt und ein vorzügliches Mittel bei Gallen- und Leberleiden. Die Heilkraft des Rettichsaftes beruht in seinem hohen Gehalt an schwefelhaltigem, ätherischem Öl und Magnesium. Rettichsäfte wirken lösend bei Gries- und Steinablagerungen; sie regen die Nierentätigkeit an und wirken fördernd auf die Verdauung. Darum die Forderung: „Baut mehr Rettiche an!"

Rettiche lieben keinen frischen Dünger, weil dieser grobfaseriges Fleisch erzeugt, auch die Rettichfliege anzieht, so daß wir mit Madenfraß rechnen müssen. Verbesserung

der Erde mit abgelagerter Komposterde und namentlich auch mit feuchtem Torfmull ist anzuraten; der Torfmull beugt bekanntlich einer Verkrustung des Bodens vor, auch nach öfterem Bewässern bzw. nach Regenfällen. Wir wissen, daß der Rettich ein Freund von Feuchtigkeit ist, weshalb besonders in leichten Böden die nötige Bewässerung nicht fehlen darf.

Der schlimmste Feind der Rettiche ist der Erdfloh. Da er Trockenheit und Sonne liebt, können wir durch Feuchthalten der Beete, in Verbindung mit Schatten spendenden Stoffen (Sackleinen u. dergl.), dem Erdflohschaden vorbeugen. Direkte Bekämpfung erfolgt durch staubförmige Mittel (Thomasmehl, Ruß, Staubkalk, Asche) und besonders durch die von der Biologischen Reichsanstalt Berlin-Dahlem anerkannten Erdflohbekämpfungsmittel.

Jetzt ist die Zeit für die Aussaat von Winterrettichen. Beste Wintersorten sind: Münchener Bier und Pariser langer kohlschwarzer. Hps.

Laßt den Spargel nicht hungern!

Die Spargelpfeifen, die bis zum 24. Juni (St. Johanni) gestochen werden, würden, wenn man sie in ihrer Entwicklung nicht gestört hätte, kräftige Laubtriebe gebildet und somit zur Kräftigung des Wurzelstockes beigetragen haben. Ihre Wegnahme bedeutet daher eine wesentliche Schwächung der Spargelpflanze, die durch gute Bodenbearbeitung und vor allem durch sachgemäße Düngung behoben werden muß. Was die Bodenbearbeitung nach der Spargelernte betrifft, so wird zunächst die Erde von den Hügeln seitlich verteilt und der Boden flach umgegraben oder mittels des Pfluges geschält, damit die Wurzeln des Spargels nicht verletzt werden. Nachher wird zwischen dem Kraut der Boden noch einigemal gehackt bezw. gelockert. Ist dann das Spargellaub im Spätherbst abgestorben, so wird es über dem Boden abgeschnitten, worauf man zum zweiten Male die ganze Fläche flach umgräbt oder schält.

*

Mit dem ersten Umgraben nach dem letzten Stechen des Spargels verbindet man die Düngung, die nur eine Volldüngung sein kann; denn es gilt, dem Wurzelstock neue Nahrung zur Bildung reicher nächstjähriger Triebe zuzuführen, was nur mit Hilfe des diesjährigen Laubes möglich ist. Je kräftiger das Laub sich in diesem Jahre entwickelt, um so besser wird, sonstige normale Verhältnisse vorausgesetzt, im nächsten Frühjahr die Ernte ausfallen. Da das Spargellaub in der kurzen Zeit von etwa 3 Monaten seine Entwicklung abschließt, muß die Volldüngung rasch nach der Ernte und zur Hauptsache durch leichtlösliche Nährstoffe erfolgen. Das Kali verabreichen wir in Form von Kainit, weil der Spargel besondere Vorliebe für das im Kainit enthaltene Chlor hat; die Phosphorsäure verabfolgen wir in der wasserlöslichen, darum raschwirkenden Phosphorsäure des Superphosphats, während wir als Stickstoffdünger schwefelsaures Ammoniak verabreichen, das in dem leichten Sandboden ebenfalls bald zur Wirkung kommt. Auf 100 Quadratmeter (1 Ar) gibt man etwa 8 Kilo Kainit, 5 Kilo Superphosphat und 3 Kilo schwefelsaures Ammoniak in guter Vermischung zwischen die Reihen, worauf die vorhin angedeutete erste Bodenbearbeitung (flaches Umgraben oder Schälen) vorgenommen wird. Herp.

Die flüssige Düngung der Gemüsepflanzen

geschieht mit Taubendünger oder vergorener Jauche. Zu diesem Zweck werden beim erstmaligen Hacken zwischen den Reihen Rillen gezogen. In der Folge wird nur in die Rille gegossen, bis sich die Pflanzen so weit entwickelt haben, daß sich ihre Wurzeln weiter erstrecken. Das Land zwischen den Reihen ist stets durch Behacken locker und unkrautfrei zu halten. Später wird besonders bei Kohlarten, Porree und Sellerie das Anhäufen notwendig und dadurch die Rille in die Mitte des freien Streifens zwischen den Pflanzenreihen. Das ist der richtige Platz zum Jauchen.

Das Jauchen über das ganze Beet ist zumindest unappetitlich und in Wirklichkeit auch verschwenderisch. Das Bejauchen der Pflanzen durch die Rillen genügt vollständig. Wie oft gejaucht werden kann, hängt lediglich vom Wetter, dem Wachstum und der Art der Pflanzen ab. Es dürfte genügen, wenn man alle acht Tage bei Regenwetter einmal gründlich jaucht. Kohlpflanzen, Salat und Sellerie vertragen das sehr gut. J. S.

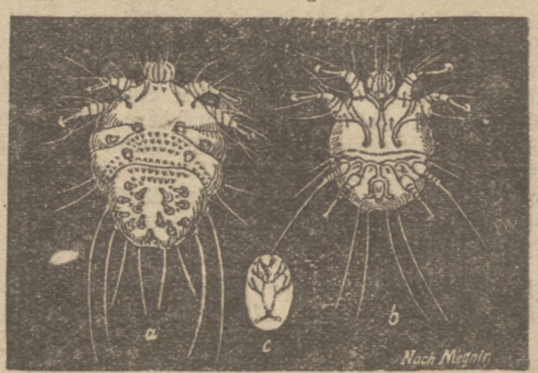
Langtriebige Rosensorten.

Die langen, weichen Schosse der Rosen dürfen nie weggeschnitten werden. Sie verjüngen die Krone und halten sich lebensfähig auf Jahre hinaus; ja, man kann im nächsten Jahre alles übrige alte Holz wegnehmen und wird doch einen rechten Flor erzielen. Ganz besonders aber gilt dies für die starkwüchsigen Sorten.

Viehzucht.

Die Räude

ist eine sehr ansteckende Hautkrankheit der Hunde; sie wird durch die Grabmilbe Sarcoptes scabies communis verursacht. Das sehr kleine, mit dem bloßen Auge kaum wahrnehmbare Insekt bohrt Gänge in die Oberhaut und bewerkstelligt dort seine Fortpflanzung. Die Räude ist auf Menschen und andere Tiere übertragbar. Die Krankheit äußert sich durch unstillbaren Juckreiz, dem vonseiten des befallenen Tieres durch unaufhörliches Kratzen, Scheuern und Benagen zu steuern versucht wird. Infolgedessen bilden sich oft blutrünstige Schwellungen der Haut. Die Milben selbst verursachen Bläschen und Pusteln; diese trocknen ein, die Oberhaut schuppt sich ab, es treten oft Hautverdickung, Krusten- und Borkenbildung und schließlich Kahlheit ein. Die Krankheit verbreitet sich von einer Stelle über den ganzen Körper aus, falls nicht rechtzeitig Gegenmittel angewendet werden. Diese bestehen vorzugsweise in Bädern und Einreibungen, denen milbentötende Stoffe beigefügt sind. Als Räudemittel gelten Kreolin, Holzteer,



Grabmilbe (Sarcoptes scabies)
a = Weibchen Rückenseite, b = Männchen Bauchseite
c = Ei mit Embryo.

Die Kur beginnt mit täglicher Einseifung des Körpers mit Kaliseife und Abwaschung in warmem Wasser. Außerdem können auch Bäder mit Tabakabkochungen oder Pottasche und Salpeter in Anwendung kommen. Von den Einreibungen sind, mit Ausnahme von Styrax und Perubalsam, die vorgenannten nur bei großen, starken Hunden zu gebrauchen, da sie sehr stark wirkend sind. Perubalsam wird zu gleichen Teilen mit Weingeist vermischt, Styrax auf 1 Teil mit 2 Teilen Baumöl. Diese Mittel eignen sich für kleine Hunde. Der erkrankte Hund ist sorgfältig von anderen Tieren und Menschen fernzuhalten. Lagerstatt, Trink- und Freßgeschirre müssen gründlich desinfiziert werden. Gefährlicher als die Sarcoptes-Räude ist der Acarus-Ausschlag, dessen Behandlung meist erfolglos ist. Neuerdings wird von Tierärzten die Einwirkung von Schwefeldioxydgas als milbentötendes Mittel gerühmt. Diese Anwendung kann aber nur in einer Anstalt erfolgen, welche die hierzu nötige Gaskammer besitzt. r.

Geflügelzucht.

Bei den Hühnern im August.

Auf dem Hühnerhofe setzt jetzt der Federwechsel ein, wenn auch der Hauptdruck erst im September kommt. Vielfach wird behauptet, daß Hennen, die so früh mausern, schlechte Leger seien. Man solle also diese Hennen ausmerzen. Ich kann dem in dieser Allgemeinheit nicht zustimmen. Mir ist ein früher Beginn der Mauser sogar ganz angenehm, fangen doch gerade diese Hennen bald wieder an zu legen und liefern darauf sicher die teueren Wintereier, während ihre spät mausernden Geschwister darin meist versagen.

Züchter, bei denen die Nachzucht aus **Kreuzungshühnern** besteht, haben damit zwar brauchbares Hennenmaterial zu erwarten, aber die männlichen Tiere müssen alle in die Küche wandern, denn eine weitere Kreuzung damit ist nicht anzuraten. Soweit nötig, sind sie durch rassereine Hähne zu ersetzen, denn die Rassezucht muß stets die Grundlage der Wirtschaftsgeflügelzucht sein. Den Milben, Läusen, Flöhen, Wanzen und Federlingen, die sich jetzt im August außerordentlich vermehren, gilt unser erbitterter Kampf.

Mais sollte den straffen Küken und den Zuchthühnern jetzt nicht gefüttert werden, an seiner Stelle gibt es aufgequellten Hafer. Das Weichfutter bieten wir den Tieren in sauberen Trögen an. Sowohl für die jungen als auch für die alten Hühner muß der bekannte Hühnerwagen tüchtig ausgenutzt werden. Dadurch brauchen die Landwirte nicht nur weniger Futter, sondern sie verbessern auch die Erträge ihrer Äcker, indem die Hühner Unkraut, Unkrautsamen, Kerbtiere, Gewürm, Schnecken, Spinnen usw. verzehren. Allerdings muß man den Hühnerwagen öfters reinigen, sonst könnte er ein Seuchenherd werden. Die jungen Hühner sollen spätestens von der zehnten Woche an auf Stangen nächtigen.

Paul Hohmann.

Kleintierzucht.

Wie viele Junge darf man einem Kaninchen belassen?

Die Ansichten darüber gehen wohl noch weit auseinander. Manche Kaninchenhalter vertreten die Ansicht, die Häsin könne so viele Junge, wie geworfen werden, auch aufziehen. Daß in manchen Fällen ein großer Wurf auch hochkommt, soll nicht bestritten werden. Ob er aber von Vorteil für Muttertier und Nachkommen ist, ist doch sehr fraglich. Tatsache bei großen Würfen ist wenigstens, daß sich ganz bedeutende Unterschiede im Wachstum zeigen, denn immer gibt es Tiere, die ihre Geschwister von den Saugwarzen abdrängen.

Andere wieder sind der Meinung, das Kaninchen könne so viele Junge auffäugen, als es Saugwarzen besitzt. Aber auch dem möchte ich nicht so ohne weiteres zustimmen. Es kommt doch darauf an, recht gesunde und kräftige Tiere hochzubringen. Das aber ist nur möglich, wenn an die Häsin nicht zu hohe Anforderungen gestellt werden, man ihr also nicht zu viele Junge zur Aufzucht überläßt. Dabei darf man aber auch nicht wieder in das Gegenteil verfallen und denken, bei Belassung von 2—3 Jungen würde man das schönste Resultat erzielen. Die Erfahrung hat vielmehr gelehrt, daß man bei einer Schlachtkaninchenzucht die Zahlen 7—8, bei Leistungs- und Sportzucht etwa 5—6 nicht überschreiten soll, wenn man erfolgreich züchten will. Darauf ist dann schon bei der ersten Restrevision Bedacht zu nehmen. Alles Schwächliche wird sofort getötet. Um bei hochwertigen Rassetieren auch einen großen Wurf voll aufzuziehen, ist es vorteilhaft, gleichzeitig eine Kreuzungszibbe decken zu lassen, um diese dann gegebenenfalls als Amme benutzen zu können.

th.

Für Haus und Herd.

Frischhaltung von Zitronensaft.

Um Zitronensaft auf lange Zeit haltbar zu machen, verfährt man auf folgende Weise: Nachdem der Saft aus den Früchten ausgepreßt ist, läßt man diesen bis zum nächsten Tage zugedeckt stehen. Nun gießt man ihn vom Bodensatz ab, füllt ihn in Fläschchen und erhitzt den Saft bis 90 Grad C eine halbe Stunde lang. Nach dem Erkalten werden die Fläschchen gut verkorkt und mit Paraffin oder Siegellack überstrichen oder mit Pergamentpapier überbunden; Zuckerzusatz ist nicht notwendig, der Zitronensaft hält sich auf diese Weise jahrelang.

•

Verwendung der Zitronenschale.

Vor Auspressen des Saftes wird die Schale dünn abgeschält, kleingeschnitten und mit Zucker vermischt lagenweise in ein Schraubglas gelegt. Die so zubereitete Zitronenschale bietet eine vorzügliche Kuchenwürze von reinstem Geschmack und großer Ausgiebigkeit. Wird die Schale getrocknet, so muß sie beim Backen zerrieben werden.

Kürbis für den Winter.

Der Kürbis wird in kleine Stücke geschnitten und in wenig Wasser weichgekocht. Dann treibt man ihn durch ein Haarsieb. 1½ Pfund Zucker werden aufgekocht, abgeschäumt und der Kürbis kommt hinein und wird dick eingekocht, etwas abgekühlt, in Gläser gefüllt und ½ Stunde lang geweckt.

•

Kürbis in Essig und Zucker.

Der Kürbis, den man hierzu verwendet, darf nicht zu reif sein. Er wird geschält, das weiche Innere herausgenommen und mit einem Kartoffelausstecher runde Kügelchen ausgestochen. Diese legt man in eine Schüssel, gießt Essig darüber, daß sie gut bedeckt sind und läßt sie so bis zum anderen Tage stehen. Dann nimmt man den Kürbis aus dem Essig heraus, legt ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Inzwischen kocht man Zucker auf (auf zwei Teile Kürbis rechnet man einen Teil Zucker). In diese Zuckerlösung kommt dann der Kürbis, Ingwer, Zimt, eine in Scheiben geschnittene Zitrone (Kerne entfernt). Der Kürbis wird gargekocht, herausgenommen, der Saft noch weiter eingekocht, der Zimt aus ihm entfernt, dann gießt man den Saft über den Kürbis und bindet nach dem Erkalten das Gefäß zu.

•

Senfkürbis.

Der Kürbis wird geschält, das weiche Innere entfernt, in würfelförmige Stücke geschnitten und eingesalzen. So läßt man ihn über Nacht stehen. Dann legt man ihn auf ein Sieb zum Abtropfen, kocht Wasser und Essig im Verhältnis von 2:1 auf, kocht darin den Kürbis kurz auf, legt ihn wieder auf ein Sieb zum Abtropfen, schneidet Zwiebeln in feine Scheiben, Meerrettich in würfelförmige Stücke und schichtet nun in einem Topf den Kürbis mit Zwiebeln, Meerrettich und Dill, kocht zum Schluß Zucker und Weinessig auf, läßt ihn abkühlen und gießt ihn dann darüber.

*

Salatsuppe.

Zwei Stück Kopfsalat oder Kochsalat, eine gelbe Rübe, eine halbe feingeschnittene Zwiebel, feingeschnittene Petersilie, ½ Kilogramm grüne Erbsen, sechs Dekagramm Fett, vier Dekagramm Mehl, Salz, Pfeffer, Suppengrün, oder ein wenig aus dem Suppenwürfel bereitete Suppe. Kopf- oder Kochsalat, der schon etwas ausgewachsen ist, kann zu einer in folgender Weise zubereiteten Suppe sehr gut verwendet werden: Man wäscht den Salat, schneidet alles Welke ab, schneidet ihn nudelig und läßt ihn zusammen mit einer feingeschnittenen gelben Rübe in Fett, worin Zwiebel geröstet wurde, dünsten. Die Erbsen werden separat in Salzwasser gekocht, und dann passiert. Auch der Salat wird passiert, dann wird beides mit einer hellen Einbrenne, die mit etwas Suppe oder Wasser aufgelöst wurde, vermengt. Man läßt die Suppe aufkochen, würzt sie nach Geschmack oder bringt sie mit Knödel oder Semmelknödel zu Tisch. Eine ausgiebige und nahrhafte Nachtmahlspeise.

*

Sauerampfersauce.

Eine Hand voll frischen Sauerampfer, 6 Deka (6 Zehntel) Fett, einen Viertelliter Rahm, etwas Fleischbrühe oder Suppe aus einem aufgelösten Suppenwürfel, Salz. Man wäscht den Sauerampfer, schneidet oder hackt ihn fein und läßt ihn in der heiß gemachten Butter anlaufen, staubt dann das Mehl dazu, läßt es verrösten, gießt etwas Suppe auf, läßt die Sauce verkochen und mengt ihr den Rahm bei, worauf die Sauce noch gut durchziehen muß.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.